目錄

鴨類五篇
鴨舌
鴨雜
鴨蛋五篇
野鴨二篇
鵝類
白鴿
黃雀
麻雀
鷄類十篇
鷄雜二篇
鷄蛋三篇
野鷄三篇

鴨

諸禽尚雌而鴨獨尚雄諸禽尚嫩而鴨獨貴老雄鴨愈大愈肥皮肉至老不变凡鴨拌芝蔴或松仁洋糖餵半月即肥

白煨鴨　河水煮爛配羌汁盐少許或加青菜台香芃山薬皆可　白煮用小刀片用

煨鴨塊　肥鴨去骨切塊配火腿青菜梗煨

嫩鷄鴨　鴨肋取孔将腸雜挖净劗肉裝滿外用椒盐大料末塗上　笋片色扎入錫鏇上覆以鉢隔水燉

加香鴨　鴨破肋去臟洗净灌肥肉片香芃絲火腿片大茴香二三粒丁香三四粒将葱羌酒醤襯砂鍋底将鴨置上面鍋盖用麺糊固燒兩炷香

煨瓢鴨　去頭翅折骨腹內填蓮肉松仁煨　又填小雜菜煨　又填糯米火腿釘煨　又填香蕈笋釘海參塊煨　又蓮肉煨去骨鴨塊　又肥鴨折肉去骨只留皮色各色餡再煨　又鴨肉去骨茼蒿根煨　又配鮮蟹肉煨

青螺鴨　鴨腹中先放大葱二根再熟青螺填入多用酒醬燒整隻裝碗

蜜鴨　蜜鴨類似瓢鴨不同填糯米火腿去皮梜紅棗週塗以蜜烝熟

套鴨　肥家鴨去骨板鴨亦去骨填入家鴨肚內烝極爛整供

煨三鴨　將肥桶鴨江寧者佳去骨切塊先同蘑菇冬笋煨至五分熟再擇家鴨野鴨之肥者切塊加酒鹽椒煨爛　又家鴨配野鴨板鴨醬油酒娘葱姜青菜頭同煨

鴨糊塗　用肥鴨白煮分熟冷定去骨切大塊下原湯內煨用鹽酒山乍半斤臨煨時再加姜末香蕈葱花如要濃湯放豆粉　又用青菜心紅湯煨又拆塊鴨上面蓋以魚翅

煠肉皮煨鴨肥桶鴨切塊配乾肉皮用脂油煠酥加葱姜鹽酒煨湯稠始美

八宝鴨　切方塊配木耳香蕈笋片火腿片蓮肉加酒椒醬醬油煨

竹節鴨　燒鴨塊配白鴨塊裝盤

鴨羹　肥鴨煮七分熟切丁配小魚圓如蚕豆大笋蕈山藥各丁松仁胡桃仁入原湯加酒醬豆粉作羹

艾家鴨傳自艾氏　整肥鴨配松仁醬油酒入盆重湯燉好另拆肉

脍加盐少許

紅燉鴨　鴨用河水煮燗取起再用黄酒半碗醬油一鍾葱花羌汁各一勻加笋片或青菜數梗紅燉　又石耳燉鴨

又蚕豆末煨鴨　又整鴨去骨覆面下襯火腿冬笋片

乾燉鴨　老鴨治凈略搥碎入破瓶加酒醬油葱椒盖瓶口重湯燉　又裝沙不加水先入酒後加醬油乾煨

葱燉鴨　鴨治凈去水氣用大葱片去鬚尖搓碎以大半入鴨腹一小半鋪底醬油一大碗酒一中碗将一小杯量加水和勻入鍋其汁灌入鴨腹外浸與鴨平止再鋪葱一層整胡桃仁四枚（閘略搥）排列葱上勿沒汁內棉紙封鍋口文武火煮三次燉燗　葱燒鴨鵞同鵞湏大料裝袋入鍋

又五香整燉菓鴨

熏鴨　嫩鴨入老汁煮熟取丟上架燃栢枝熏　老汁煮鴨久留不壞　野鴨同

醬燒鴨　生鴨切塊同黄酒一碗煎乾加甜酒半碗收湯

又嫩肥整鴨塗甜醬燒用酒乘热仍蘸甜燒

家燒鴨　生鴨切塊骨牌樣配冬笋片油醬燒　又填干菜

鷄肫肝塊燒　又燉鴨紅燒配桃仁　又填白菜乾切段

燒鴨塊　又燒桶鴨

炙鴨　用雏鴨鉄叉擎炭火上頻掃蔴油醬油燒家燒猪肉去皮同

拌鴨　煮熟小刀片配芦笋木耳醬油醋拌少加蔴冷拌鴨侯冷切塊配鞭笋香菇酒醬油拌

凍鴨　配鴨紅湯煮去骨破片揀凍

糟鴨　将煮熟鴨切四塊布包入陳糟内捺定　鴨肫同
又用白酒娘浸熟鴨裝瓶　又生鴨入白酒娘烝
醬鴨　生鴨週身塗甜醬烝　又生鴨塗甜醬懸當風處一
月臨用洗去醬烝
茶油鴨　肥鴨不拘多少洗淨塩揉晾乾石壓二日鋪入缸
底用茶油和花椒浸沒蓋缸四月後收起烝食香美無比
板鴨同
醬油鴨肥鴨治淨晾乾入醬油花椒石壓三日煮用
乾烝鴨　将肥鴨一只切八塊加甜酒醬油蓋醃鴨面封好
置乾鍋中不加用文武火烝之以線香二枝為度　極爛
如泥為妙　又生肥鴨去骨内用糯米一酒杯火腿丁大
頭菜香蕈笋丁醬油酒小蘑菇油葱花供灌鴨肚外用鷄
湯放盆中隔水烝透又新嫩鴨将骨敲碎淡塩遍擦加花
椒紅醬調匀再擦乾烝熟時入葱
热切板鴨　板鴨煮熟切塊熱用　热切糟鴨同　又乘热
片用
糟板鴨　入陳糟坛數日可用
醉板鴨用白酒娘醉
醬桶鴨　大桶鴨入甜醬十日洗淨加葱羌于腹内烝滚水
提桶鴨　江寧桶鴨入滚水提三四次即熟嫩而滑法若
經煨煮則油去而韌
煨板鴨　或配鮮肉羊肉冬笋　或切塊同家鴨塊煨江寧
板鴨最肥天下聞名方起鍋者味佳不須改作如或當日
不食或携往他方每有嬿冷者或重煮則淡而無味一烝

更縮小肉靭不浮已與鮮鴨齊煨較杭州臘鴨差勝

鴨皮粥　鴨皮切小塊入鷄湯下香稻米煮熟少加塩酒羌汁

鴨脯　用肥鴨切大方塊用酒半斤醬油一杯笋香蕈葱花悶之收滷起鍋

挂滷鴨　葱塞鴨腹盖密而燒水西門許店最精別家不能作　又配祇兒菜肫肝丁裝盤

鴨羹　将鴨煮八分熟稍冷切小塊即用原汁入錫鏇重湯燉加椒羌末少許及瓜仁胡桃之之類再加豆粉或藕粉調匀攪匀入碗不宜太稀

臘鴨　肥鴨不拘多少冬月燖毛去腸雜以水泡一宿入塩少許外以塩擦之大約每隻用塩三兩醃三日取起通体用滾水淋下二次其皮敲急略晒一日可也　未淋滾水之前以竹片掤其胸腹掙開翅膀頸間繫以細繩便于懸挂晒干置透風處

風板鴨　每鴨一隻配塩三兩牙硝研末一錢先擦腹壓之隔宿每一日取起掛有風處一月可用　按鴨有大小配塩當以每斤加一左右極多加至一五不加過多

炒撕碎鴨皮

鴨舌

白煮鴨舌　塩水煮熟蘸芥醬油

拌鴨舌　熟鴨舌用白酒娘塩水拌或加芥末醬油拌

炒鴨舌　配青菜冬笋片炒單炒亦可

乾鴨舌　鴨舌用線穿懸當風處乾透可以携遠

煨鴨舌　配鴨皮火腿片鷄湯或火腿湯葱姜塩酒娘　又鴨舌略煮熟配連魚舌鯽魚舌入煮魚湯塩酒娘笋尖姜汁葱椒煨　又火腿筋冬笋煨

鴨舌羹　配冬笋香芃胡椒醋醬油葱花作羹

糟鴨舌　冬笋片穿糟鴨舌

醉鴨舌　入白酒娘醉作襯菜

鴨掌

煨鴨掌　鴨掌入温水浸去骨同火腿片煨

軟鴨掌　鴨掌塩水煑去骨蘸芥末醋

拌鴨掌　去骨撕碎配芦笋或笋衣木耳芥末塩醋冷拌加蔴油切絲同

凍鴨掌　與爊肉凍同煑另有種鮮味

鴨肫

煑鴨肫　煑熟手撕碎蘸椒塩　油煠亦可加花椒塩

炒鴨肫　鴨肫切片用笋片等作料多加油醤炒

拌鴨肫　肫煑熟切絲配韮牙笋香蕈木耳蛋皮各絲醤油蔴油醋拌

風鴨肫　肫風鴨乾配猪肉煨　又可入陳糟坛片用

鴨祩　生鴨祩切小長塊滚水略煠配筍片醃菜頭鷄湯煨

鴨蛋　蚊叮即臭

悶蛋　蛋清打稠入作料用大碗覆盖慢火長凡燒肉汁

太極蛋　蛋清半边蛋黄半边中隔荷葉燉　又燉蛋入加劖碎細筍丁筍汁醬油燉　又入紫菜筍丁或劖肉丁醬油脂油燉

燉假乳鮮　生蛋汁加酒娘塩花氷糖和水三分松仁剁絨攪匀隔水燉

熏蛋　鮮鴨蛋去殼入醃肉汁煑栢枝熏　鷄蛋同

醬熏蛋　蛋煑五分熟取起用箸繫碎殼仍入鍋加甜醬少和桂皮花椒茴香葱白再煑皮剥澆燒酒一杯　又鷄蛋煑熟入醬水煨之時候久則入味可以佐粥　又生蛋洗

净入醬久之如腐乳　又熟蛋去壳入洋糖煨　又熟蛋去
壳仝火腿煑或同鮮肉煑对開用之味甚鮮美
豆腐膾蛋　蛋白披片加火腿冬笋各丁膾豆腐
假文師豆腐　蛋白切小方丁火腿笋丁鷄油膾
膾蛋黄　生鴨蛋挖孔将蛋汁倒𠙽打散仍装入壳紙封口
烝熟去壳切塊加作料膾
鴨蛋糕　蛋汁打匀用平底鏇燉切象眼塊作襯菜又单膾
亦可
混蛋　将鷄蛋壳敲一小孔清黄倒𠙽去黄用清加濃酒煨
乾者拌入用箸打良久使之融化装入蛋壳中上用紙封
飦上烝熟剥去外壳仍渾然一鷄卵也極鮮味
蛋白糕　加火腿丁杏仁汁荸薺粉烝膏

鴨蛋皮　蛋汁打匀用油鍋攤成陷皮切条配鷄皮笋衣蝦米
鷄皮松仁蘇油醋醬油拌
蛋皮捲　攤作捲裹各種餡大小听用　又将攤以碎肉加
作料捲好仍用蛋脂油洋糖甜醬澆切片用
蛋花湯　鷄蛋鴨蛋仝攪匀入滚湯加酒塩醋脂油葱恙鮮
汁作湯　又滚热酒如蛋花加洋糖
蛋餃　蛋汁入大蛋加白麪少許打匀热鍋攤小圓餅裹各
種餡
鴨蛋糕　鴨蛋蝦油白酒蒜花燉切塊
醬蛋　鴨蛋煑熟連壳入醬五日可用　又熟蛋去壳入醬
三日可用
醃鹹蛋　蛋須清明前醃蛋不空頭每百官秤塩二斤略加

水先用井水浸蛋一宿盐草灰内用酒脚或醃肉酒更肥
半匀石白搗熟復用酒及肉汁稀調如糊每蛋糯粘濡已
到装坛宜直竪大頭向上一月可用天陰則醃蛋易透一
月内如遇三日陰則鹹用草灰蛋壳青白而黄鬆用黄坭
蛋壳渾濁而黄竪日中淹者黄正中上半日者偏上下半
日者偏下　又鳮蛋每百用盐一斤鵞蛋每百用盐二斤
鴨蛋每百用盐二斤半　又醃蛋以高郵為佳宜切悶帯
壳黄白蕪用不可存黄去白使味不全　又醃蛋用稲草
六成黄土四成酒和灰土拌成一塊每灰三升拌盐一升
塑蛋大頭上向察排坛内十餘日或半月可用合泥不可
用水蛋白即竪寔难吃矣

拌醃蛋　熟鹹蛋搗碎拌生豆腐加兎盐爪丁姜末蔴油

又醃蛋捺碎姜末蔴油醤油少加醋

拌蛋黄　醃蛋取黄拌醋姜與蟹同味

酒𤇢蛋黄　整個鹹蛋黄木爪酒𤇢少加姜末炒盐

鹹蛋餅　取黄搽入米粉色胡桃仁洋糖脂油作餅

变蛋　每鴨二百揀去破損洗净用製過栗柴灰二斗細石
灰五斗豆楷灰五升芝蔴楷灰五升盐二十四両（視蛋多寡增減）
拌匀再将六安茶葉煎滚調盐灰乘热将蛋逐個色好外
用礱糠為衣陰乾一復時坛宜清明與重陽日製其变巧
而速七日即可剥驗製栗柴灰先以栢葉松毛竹葉各一
汁煎滚湯調栗柴灰再加蕎麥灰一升共搗即成製灰
又变蛋用石灰本炭灰松栢枝灰礱糠灰四件（石炭須少不可與各灰等）加盐拌匀用老粗茶葉煎滚汁調和不硬軟裹袋装

鹹鴨蛋

坛泥封百日可用其塩每坛只可用二分多則太醎又用芦草稲草各二分石灰一分先用栢葉带子搗極細泥和入三分灰加礱糠拌匀和濃茶葉汁塑蛋装坛半月二十日可用

脍変蛋　切小蛋塊外拖豆粉油煠脍

紅煨三蛋　変蛋白（水煠去腥）配熟鷄蛋白鴿蛋白笋塊菜頭鷄湯加葱頭醤油酒娘

変蛋充海参　配杂菜脍　変蛋配醤煠牌骨

燒変蛋　切長条加醤豆粉燒

醋溜変蛋　切塊入脂油炒加豆粉塩酒醋

炒変蛋　配炒鷄蛋

煠変蛋　切塊油煠

糟変蛋　入陳糟坛一月剌用

整蛋灌餡　将蛋入滚水略焯蛋白結乾掐皮矗孔倒去黄灌各種餡烝老剥去外壳装小盤每客供一枚乘热用

大蛋　猪脬一個不落水拌炭脚踹至大不拘鷄鵞鴨蛋一様打破傾碗内調匀装入脬内扎口外用油帋包裹石垂沉井底一夜次日取起烝熟剥開用黄白照旧如蛋一般

糟鴨蛋　取九月間生蟹黄和陳糟将蛋入糟七日蛋軟如綿用木匣盛煑即成方蛋其糟菜味更鮮美

老汁蛋　将蛋煑熟去壳配丁香桂皮醤油老酒煨老對開或片用　又去壳上下多矗孔入火腿鮮肉鷄鴨煨味更鮮美

蛋脯　蛋頂挖孔傾去清黄攪散拌鷄鴨作料仍灌蛋内紙

封竪蒸去壳切片

牛乳蛋　每用牛乳三盏配鳮蛋胡桃仁一枝研極細末冰糖少許亦研末和匀蒸用蕪能補益老人氣燥者有痰者加姜汁一茶匙

抱鴨蛋　用草籠成竹籠裝礱糠將蛋埋糠内盖密放热炕上微〻烘之不可過热隔五日煎一盆水攪凉至將蛋取出泡一杯茶久撈起擦乾仍安排糠内過五日做此再盪二十多日出壳不用打破仙鶴之蛋亦用此抱之但當先用棉花厚包總埋糠餘同

野鴨八月有次年二月止　廣東唤水鴨又吽蜆鴨大者吽蜆鵞有对鴨三鴨四鴨六鴨八鴨之名内八鴨肥嫩四鴨爪紅而味腥煨時入小紅枣数枝可去腥氣　家鴨取肥野鴨取其香

炒野鴨片　生野鴨切片配鮑魚片炒　又野鴨切片煨過用兩片雪梨夾炒之蘇州毛觀察家製法最精用蒸家鴨法蒸之亦可

炒野鴨絲　鴨同鷄絲加笋絲作料炒

醬炒野鴨　配連壳蛤蜊裝盤

嫩炒野鴨皮　配荸薺片炒多加脂油

悶野鴨　野鴨二只河水三碗甜醬一碗葱五根姜二斤悶片剁　野鴨絲盐酒悶同

拌野鴨　鴨二只河水五碗酒一碗羗三斤花椒二十粒醬
　油一杯煨燗折碎拌寬粉
煑野鴨　五香加酒煑冷用
瓤野鴨　去臟洗淨填火腿筍蘑菇各丁紅湯燒　又填鷄
　寇油加作料煨　又填薏米建蓮煨　又填雜菓煨
膾野鴨羹　熟野鴨去骨切丁配熟山藥入原汁塩酒葱羗
　膾
煨野鴨羹　野鴨脯切丁配天花或松菌筍尖火腿各丁鷄
　湯膾
折骨野鴨　熟野鴨去骨盖海参紅燒
燒野鴨　切塊油炒黃加醬油葱羗汁酒收湯
　配南枣去皮核作料燒　又青菜燒野鴨　又披大茄片
　甜醬脂油燒
烹野鴨　野鴨脯切塊蔴油煠加葱花作料烹
野鴨圓　生野鴨剁絨配火腿丁鷄蛋清豆粉塩酒作圓油
　煠　又入藕粉蛋清青蒜塩酒剁圓燒
糟野鴨　煑熟布色入陳糟五日可用　野鴨麻雀同
野鴨春餅　生野鴨切絲拌黃芽葱絲拌料悶好捲春餅油
　煎　又切丁拌切碎豌豆頭醬油酒燒捲春餅油煠
野鴨粉餃　野鴨蒜花燒色米餃烝
野鴨粉盒　切丁配熟栗肉丁醬油酒燒餡色粉盒烝
野鴨麪　去骨切丁加黃酒塩羗汁葱煨作澆頭原汁下麪
野鴨粥　切丁加塩酒煑連湯下香稻米煨粥
風野鴨　冬日取肥野鴨略醃透風處挂起

煨野鴨　整野鴨煑八分熟去骨配鳮冠油花椒甜醬煨臨
起少入醋

野鴨捲　生野鴨披絶萡片捲火腿冬笋燒

醃野鴨　将野鴨治淨用盐遍擦醃之

鵞

白煑食草蒼者虫夜鳴應更伏卵則迎月謂向月取氣助
卵也
固始人畜鵞以飯食詞之食故其肉甘肥凡鵞鴨鳮以宰
後即宜破腹去臟設經热水盪過然後破腹則臟気尽餡
肉中鮮味全去矣

鐔鵞　鵝煑半熟切細用椒茴作料装坛一層肉一層料捺
寔箬葉扎口入滚水燉爛　猪蹄鳮鴨用同

鑵鵝　肥子鵞治淨入大礶内加黄酒三碗醬油二杯葱二
根羌二斤脂油丁二两花椒三十粒河水四碗封口隔水
煑半日取用原味俱在　鳮鴨同　又鵝治淨内外抹香
油腹下入茴香大料葱外用長葱纒裹装鑵入鍋鑵高于

鍋覆以大盆重湯煑鵞入灌不用汁自滗上升之氣伏時
或蘸糟油或醬油

燒鵞　生鵞加五香塩擦透鍋燒

炙子鵝　時掃醬油用炭火炙熟

洋炉鵝　腹内入葱搽并大頭以鉄义义鵝入炉炙熟
鴉鴨同

燒鵝皮　熟鵝燒透取皮肥芦笋芥末醋拌

鵞脯　醬油酒將鵞煑熟切塊烘乾可以久留

熏鵝　熟鵝香油塗抹栢枝熏　鵝肫同

醬鵝　嫩肥鵝紅燒蘸甜醬

風鵝　肥鵝治净加五香塩擦透懸當風處

糟鵝　肥鵝煑熟麻布包入陳糟坛冷用

鵞酥搽　肥鵝煑熟去骨精肥各切細条配韮菜生羌茭白
木耳笋乾各絲煠过排碗内鵝汁热澆用厚春餅搽用

鵞油酥　白麪微火炒熟配松仁瓜子仁胡桃仁洋糖拌匀
以熟鵝作餅　猪鴉油亦可

鵞蛋

糟鵝蛋　椒塩橘皮製就白糟每糟一坛埋生鵝蛋二枚多
則三枚再多則不熟味亦不佳一年黄白渾二年如粗沙
糖三年則凝結可用鵝蛋糟一年以之蘸肉甚美
陳糟内糟物另加新糟揉和其物不乾

醃鵝蛋　見鴨蛋条

雲林鵝

倪雲林集中載製鵝法整鴨一只洗净後用塩三錢擦其腹

内塞葱一帚頂寔其中外将蜜拌酒通身塗之鍋中一大碗酒一大碗水烝之用竹箸架起不使身近水灶内三茅柴二束燒尽為度俟鍋盖冷後揭開鍋盖将鵝翻身仍将鍋盖封好烝之再用茅柴一束燒尽為度柴使其自尽不可挑撥鍋盖用棉紙糊封逼燥裂縫以水潤之起鍋時不但鵝爛如泥湯亦鮮美以此治鴨美味亦同每茅柴一束重一斤八兩擦盐時串入花椒末子以酒和匀雲林集中所載入食如甚多只此一法試之頗驗餘則附會者多矣

鴿

鴿脯　生鴿去腸臟炒盐擦透酒洗入白酒娘隔水燉熟切片

炒鴿絲　生鴿肉切絲加盐酒鷄油炒

煨鴿　鴿肉加好火腿同煨甚佳

鴿蛋

燉鴿蛋　打稠入氷糖水燉名扎鮮膏　又去黄和脂油洋糖燉

炒鴿蛋　配精肉絲醬瓜絲炒

鴿蛋鱉　鴿蛋对入鵝蛋攤油鍋加葱花盐酒作蛋鱉

扁鴿蛋　煑熟去壳略磕扁使箸易夹用二十蛋配菜装碗

苔菜心炒扁鴿蛋　裹肉段炒配扁鴿蛋

白鴿

脍鴿蛋　煑熟去壳磕扁入鷄湯石耳葱羗盐酒脍青菜梗或白莧菜脍扁鴿蛋　又鴿蛋清作嫩豆腐或配火腿小菭片鲜湯脍

鴿蛋膏　鴿蛋打稠和酒娘花椒盐重湯燉（或氷糖燉面上加斤仁海粉）

荷色蛋　鴿蛋打稠攤荷色蛋装盤或作襯菜

鴿蛋餃　蛋和麪攤作圓餅加餡作餅脂油煎

脍鴿蛋餃　襯珍珠菜脍

烧鴿蛋餃　配茼蒿烧　油煠蛋配茼蒿或作襯菜

鴿蛋湯　上点心時每客一小碗鲜湯用鴿蛋二枚（少入芫荽）

鴿蛋餅　鴿蛋傾盂和醬油入小碟燉名一顆星配菜脍

煨鴿蛋　法如煨鷄腎同或煎用亦可

（甜杏対開去皮刻烱油煠鴿蛋寸鷄皮或魚肚皮猪尿脃灌作大蛋放二三鴿蛋搂匀清黄始分）

鵪鶉

製鵪鶉法　洗净一百只用椒盐三两酒三碗水三碗葱六根入瓶封口隔水煑一日晒干另貯瓶用　竹鷄鴿子黄雀

鵪鶉傎用五香炒凡炒野鷄麻雀及一切山禽皆用茶油為主如無茶油則用芝蔴油切不可用脂油先将油同熟飯数顆慢火略滚撈去飯粒下羗絲炙赤将禽肉配甜醬斤羗絲同炒数遍取起用甜酒菜油和匀再炒煑熟若麻雀取起時少停一刻下去再炒

黃雀 又名秋凨雀乃水中魚变的

揚州多用麻雀

炒黃雀 生黃雀肉切絲配笋絲脂油炒

烹黃雀 生黃雀刮下肉油煠加蒜花醬油酒烹

燉黃雀 頭翅刮碎和葱椒填入腹中用甜酒塩少許重湯

燉

黃雀羮 多用胸膛肉和肥肉片作羮 黃雀煨猪肉

醉黃雀 煑熟入白酒娘醉以之燉蛋甚鮮 黃雀從下頷去腦去眼珠可久存

烝醉黃雀 醉黃雀烝之折碎佐酒

糟黃雀 煑熟裝袋入陳糟坛

黃雀圓 胸膛肉剁碎加豆粉作圓

黃雀捲 胸膛同葱椒剁碎麪粉裹作小長捲捻兩頭烝熟

用　又加糟饅頭法糟過油煠更好

黄雀乾　略醃晒乾或糟或醉久亩不壞

麻雀

煨麻雀　野味須用脂油煨始肥　又麻雀膜煨猪肉

烹麻雀　取肉油煠蒜花作料燒

燒麻雀丁　切丁醬油須燒酒脂油

蚕豆炒麻雀　先將膜肉切片配新蚕豆瓣蒜片醬油酒葱

花炒　又將脊筋拖粉入油煠酥配供麻雀膜

麻雀餅　生麻雀肉入豆粉炒塩蛋清劗作餅煎

童氏食規卷五

羽族部

鷄功最鉅諸菜賴之如善人積德而人不知故今領羽族之首而以他禽附之作羽族部

鷄

鷄不論雌雄重一斤餘者佳黃脚乃山鷄骨硬肉粗不堪用凡老瘦鴉配脂油煑即鬆潤以熟麪或米糠拌芝蔴喂半月則肉肥而香喂鴨之法熟糯谷喂半月即肥凡鷄鵝鴨宰後即破腹去腸襍然後入湯㷐毛則腸穢去而鷄身潔凈另有一種鮮味現成宰就之湯鷄不可用也煑老鷄入山査或白梅或用桑柴火煨或用冷水頻澆易爛五六七三個月鴉鴨甚瘦去骨油醬炒用或羮或豆或粥亦可

芙蓉鷄　嫩鷄去骨刮下肉配松仁筍山藥蘑菇或香𦬇各

丁如遇栗菌時用以作配更好酒醋塩水作羹

荔枝鷄　取膜肉切象眼塊劃碎路如荔枝式用塩水葱椒酒醃少時投沸湯急入糟羗片山藥塊笋塊隨時加入略撥動即連湯起置別器浸養臨用下鍋再煑一沸配边笋筒蒿

金絲鷄　鷄切細条拖麪粉油煠作配菜

白片鷄　肥鷄白片自是太羮元酒之味尤宜於下鄉村入旅店烹飪不及時最為省便又河水煑熟取出瀝乾稍冷用快刀片取其肉嫩而皮不脱蝦油糟油醬油俱可蘸用

老汁鷄　膜用切片篩上晒乾入老汁煑

酥鷄　切塊劃開皮肉油煠加醬油葱羗汁煑亦可

又酥鷄用腐皮褁切段襯海參　又酥鷄配青菜心煨

瓶兒鷄　腊月肥鷄切片塩椒拌匀裝瓶用時取出傾銅鏇加脂油洋糖酒娘醬油葱燉

煨鷄　数沸後撇去浮油另置一器俟熟仍将前油挽入再略煨臨起仍撇去浮油又海蜇糟油冬笋蝦米青菜頭栗用松菌松仁松鮝火腿肝油香蕈羗酒醬油肥煨

冷鍋鷄　煑半熟冷定去骨切塊加醬火腿各鮮汁再煨收

湯

乾煨鷄　宰鷄晾乾入砂鍋不用水黄酒醬油慢火煨

麪筋煨鷄　軟麪筋撕胡桃塊麻油煠透仍用清水煑去油味俟鷄八分熟入麪筋青笋香蕈再煨

煨三鷄　鮮鷄野鷄凤鷄同煨

煨三鮮　鷄塊先與肉塊煨又加鮝魚塊煨均㝵鮮味

煨五鮮　鷄火腿猪蹄松蕈鴨同煨
紅白煨鷄　燒鷄塊配白鷄塊煨
肚子鷄　肥鷄同猪肚偵切骰子塊同煨
鷄羹　煑㸆切丁配香芃山藥火腿海参各丁醬油酒葱羗
汁胡桃仁豆粉作羹
鷄膴羹　生膴劕絨配蘑菇松仁瓜子仁豆粉羹　又嫩鷄
膴肉切萡片配韮菜作羹味羹如野鷄
烝鷄　将雛鷄剖開置錫鏇中用搥㸆脂油四両酒三碗醬
油一碗熟菜少許茴香葱椒為汁料浸鷄約浮半寸隔湯
烝勤翻看火候　又嫩鷄剖開用葱醬椒塩茴香末擦匀
醃半日入錫鏇烝一炷香取出撕碎去骨另加作料再加
一炷香　鵝鴨猪羊同
又用小嫩雛鷄整放盆中止加醬油甜酒香芃笋尖飯上
烝之
王瓜闷鷄　鷄将熟取出塊王瓜切纒刀塊作料加悶
悶鷄　先将肥鷄如法宰完切四大塊用脂油下鍋煉滚下
鷄烹之少停取起去油用好甜醬椒料逐塊抹上下鍋加
甜酒闷㸆再入葱花香蕈取起用之
搥鷄　鷄膴去皮筋横切每斤用刀背搥軟拌椒塩酒醬食
傾入滚水煠取起加羗汁烹　又嫩鷄一隻去皮骨切萡
片豆粉擦匀木搥輕打務取其萡逐片攤開同皮骨入清
水煑熟揀去皮骨和料隨用又将整鷄搥碎醬油酒煑之
南京高南昌太守家製之最精
鷄圓　肥鷄煑七分熟起去骨膴與餘分用　鷄膴横切劕

成絨加松仁豆粉作圓　又生鷄肉配猪膘劗絨取其鬆
作圓内裹各種丁火腿丁或各餡鮮湯下　煎鷄圓同
又劗鷄肉為圓如酒杯大鮮嫩如蝦园揚州臧氏家製之
最精法用脂油蘿蔔揉成

糯米鷄圓　取鷄肉熟栗肉鷄蛋清豆粉醬油酒劗絨作圓
外滾糯米烝

鷄膴蘿蔔圓　取鷄膴横切配火腿劗絨鷄蛋清豆粉醬油
酒作圓另用蘿卜劗絨作圓烝透傎入鷄湯煨

瓤鷄　用整塊麪筋油煤填入生鷄肚煨　又斤許嫩鷄剖
開治浄内填碎猪肉作料縫好外用酒娘醬油燒　海參
蝦肉傎可瓤鷄

糖燒鷄　剖腹治浄填洋糖四两油煤酥蘸蔴油醬醋

鷄粉團　鷄肉配火腿笋衣醬油劗絨色粉團烝

層鷄　治浄去骨摊開上鋪劗絨猪肉同烝至熟切塊

松仁鷄　生鷄留整皮将摊肉與松仁劗絨成腐摊皮上仍
将鷄皮裹好整個油煤裝碗烝

炒鷄　配海蜇瓶兒菜熟栗用手撕鷄膴宜炒用煑則老荸
薺片大蒜片冬笋片配炒　又炒家鷄鴨如炒野鷄鴨式
或片或丁皆可

炒鷄片　用鷄膴去皮披成涵片用豆粉蔴油醬油拌之臨
用時下鍋用醬瓜姜米笋片香蕈片葱花炒時用脂油下
縴粉再用鷄蛋清抓之

鷄鬆　膴肉切絲加盐水炒鬆拌松仁

炒鷄爪　去骨切丁配爪丁姜絲松仁香蕈丁甜醬醬油用

菜油炒好加酒三盅收湯　又嫩鷄切碎塊油煠配韭菜
炒

醃菜炒鷄　配嫩子母鷄治淨切成塊先用葷油椒料炒過
後加白水煨臨用下新鮮醃菜酒少許不可盖鍋盖則色
黄不鮮

黄芽菜炒鷄　將鷄切塊起油鍋生炮透加酒滚二三十次
下水滚用菜切塊俟鷄有七分熟將菜下鍋再滚三分加
糖葱料起菜另滚熟攙用每一只用油四兩

栗子炒鷄　鷄切塊用菜油二兩泡加酒一飯碗醬油一小
杯水一碗煨七分熟將栗子另煮熟切塊加笋塊再煨三
分起鍋下糖一撮作料加入

炒三絲　生鷄絲配鮮蟶絲笋絲入紅鍋三四撥多炒則老
即入作料烹熟臨起加蒜絲少許

煠鷄膜　切五分大方塊油煠拌椒盐　又網（用）油捲油煠

煠鷄捲　鷄切大菭塊片火腿絲笋絲為餡作捲拖豆粉入
油煠盐疊

燒鷄　熟鷄炭火炙手撕作絲加醬油羌醋拌　又生鷄云

骨切塊加作料紅燒洋糖炒紅澆上色即紅潤炒不可焦
焦則苦面上加鮮胡桃仁　又取小芋子如湯圓大配紅
燒鷄塊　又老姜肉对開削香芋式配燒亦可
久燒鷄　腹内塡葱一把脂油二兩縫好又架炭火上兩面
烤炙乾則頻掃蔴油及鹽水熟透切用
生熝鷄　雏鷄大塊油熝黄色加醬油酒葱蒜姜末醋半盅
烹　又小雏鷄切小方塊醬油酒拌過放滚油内熝之起
鍋又熝連熝三回盛起用醋酒豆粉葱花烹之
醋熝鷄　切小塊油熝黄色入陳糟一鍾再炒待乾又入醋
一鍾配青笋二兩或煑燗栗肉葱姜汁少許
熏鷄　醃熏之法與前醃熏猪肉同但肉厚處當剖開加末
醋少許或起先竟不用鹽醃宰完割開厚肉處用菜油麪
醬油醋花椒之類和汁刷之用栢枝熏干不時取云再刷
煑用　鵞鴨同　又煑熟再用栢枝熏鷄雜從助下取云
吹脹入捅熏名捅鷄
辣煑鷄　熟鷄拆細絲配海參海蜇煑臨起以芥末和入作
料冲用　蔴油冷拌亦可
酒娘拌鷄　入白酒娘拌
拌鷄皮　配笋片青笋香芃蔴油拌　又配荸薺片芥末或
糟油拌
膾鷄皮　肥鷄取皮配鹿筋條笋片作料膾
燒鷄皮　配魚翅炒亦可　甜豆豉燒鷄塊　鴨同
鷄鮓　肥鷄生切絲每五斤入鹽三兩酒二斤醃一宿濾去
汁加姜絲二兩橘絲一兩花椒三錢蒔蘿茴香各少許紅

谷末一合仍用黄酒半斤拌匀装坛捺寔箬封

猪羊肉鮓同

糟鷄　每老酒一斤入盐三两下鍋燒滚取出冷定貯坛將鷄切塊浸久不壞　又肥鷄煑熟飛盐略擦布色入糟埕三日可用煨亦可

煑鷄　河水煑時常用冷水澆皮上將熟略加盐冷切不可手撕蘸芥末醋或醬油

連毛醃鷄　肥鷄去血腿下開孔去腸用椒盐装入臨用去毛煑熟切片

凬鷄　於翅下開一洞取出腸雜并血入炒盐花椒葱懸當凬處　又煨凬鷄配脂油煨　又片凬鷄

醬風鷄　肥凬鷄洗净晾乾入甜醬十日洗去醬腹内装花椒葱把烝

鷄醬　肥鷄五斤不見水切骰子塊醬油二斤酒二斤少加茴香桂皮慢火煨透可以久貯或調湯或下麪加葱花

醬鷄　生鷄一隻用清醬浸一日夜風乾之

鷄膏　小嫩母鷄切丁配蝦笋火腿冬菇各丁白醬油煑透成膏再入陳酒盐水羗汁㸑調貯磁器内用時隨取多少滚水一冲即成羹矣加葱花小蘑菇油出门可貯竹筒内

鷄脯　煑熟塊醬油黄酒悶乾以上三種攜遠最宜

鷄豆　肥鷄去骨剸碎入油烹炒撒盐後再加汁下黄豆茴香花椒桂皮煑乾每大鷄一隻配豆二升

鷄尾　最活且肥煑熟可糟可醉可脍

鷄粉豆腐　鷄肉晒乾磨粉入豆腐漿内做成豆腐

鷄粉麪　和粉入干麪内和勻打就切細絲鷄湯下
鷄餡煎餅　炒鷄絲多加葱白嫩韮芽更好和麪擀作長餅
兩頭捻縫浮油煎紅焦色或熯熟五辣醋供
神仙燉鷄　治淨入鉢和醤油酒隔湯乾燉嫩鷄肚填黃芪
数錢乾烝更益人
鷄絲湯　蛋皮鷄絲笋絲作湯洒松子仁
項刺熟鷄　用項肥鷄不下水乾拔毛挖孔取云腸雜将好
乾菜裝滿用脂油鍋煉滾下鷄熟烹之至色紅氣香取起
剥去焦皮取肉片用　製鴨同
関東煑鷄　先用冷水一盤放鍋边另用水下鍋不可太多
約醃過鷄身就好俟水滾透下鷄一滾不可太久撈起即
入冷水拔之再滾再拔如此三五次試熟即可取用　久
燉走油大減色味　煑鴨同　又去骨切小塊油煠亦名
関東鷄
紅燉鷄　将鷄宰完洗淨脚灣處割一刀令筋略断将脚順
轉插入肚内烘热甜醤擦遍下滾油中翻轉烹之俟皮色
紅取起鍋内放水周慢火煮至湯干鷄熟乃下甜清醤椒
角（整顆用之）再燉極爛加椒末葱珠或将鷄切作四塊及小塊
皆可
假燒鷄　将鷄治淨切四大塊擦甜醤下滾油中烹過取起
砂鍋用好酒清醤花椒角茴同煑将熟傾入鉄鍋火燒干
至焦當即翻轉勿使粘鍋　燒鴨同
鷄腊　肥鷄一只用兩腿去筋骨剁碎不可傷皮用蛋清粉
縴松子仁同剁成塊如不敷用添膵子于内切成方塊用

香油煠黃起放鉢頭內加甜酒半斤醬油一大杯鷄油一
鉄杓放上冬笋香芫羗葱等物将将所餘鷄骨皮盖面加
水一大碗下烝籠烝透

鷄粥　肥母鷄一隻用兩膜肉去皮細切或搥碎用餘鷄熬
云汁湯下鍋中加細米粉火腿屑松子仁共切碎如米入
湯中起鍋時放葱羗澆鷄油或去渣或存渣俱可宜于老
人大概切碎者去渣搥碎者不去渣

焦鷄　肥母鷄洗淨整下鍋煑用脂油四兩茴香四個煑八
分熟再拿香油煎黃还下原湯熬濃加醬油酒整葱臨食
時片用並将原滷澆之或拌醮亦可揚州中烝家法也

鷄丁　取鷄膜切骰子小塊入滾油炮炒之用醬油收起加
荸薺丁笋丁拌之湯要黑色

蘑菇煨鷄　口蘑四兩開水泡去沙冷水漂淨用竹筷打芽
刷擦再用清水漂四次菜油二兩炮透加酒烹将鷄切塊
放鍋內滾去沫下酒清醬煨八分切程下蘑菇再煨二分
加笋葱椒起鍋不用水

假野鷄捲　将脯肉剸碎用鷄蛋一個調清醬熨将網油劃
碎分色小色油裡炮透再加清醬酒作料香芫木耳起鍋
加糖一撮

油煠八塊　嫩鷄一隻切八塊滾油煠透去油加醬一杯酒
半斤用武火煨熟便起不用水

珍珠團　熟鷄一隻切膜切黃豆大塊清醬酒拌勻用麪滾
滿入鍋炒用素油

滷鷄　囫圇鷄一隻腹內塞葱三十條茴香二錢酒一斤醬

油一杯半先滚一枝香加水一斤脂油二两同煨鷄熟取
出脂油水要熟水收濃滷一飯碗纔取起即拆碎或快刀
片之仍以原滷拌用　又滷煮鷄去骨切小方塊装盤用

鷄絲　拆鷄為絲醤油芥末醋拌之此杭州菜也加笋加芹
值可用笋絲醤油酒炒之亦可拌者用熟鷄炒者用生鷄

醋摟鷄　鷄薄片配冬笋片醤油脂醋摟之

炉焙鷄　嫩鷄一隻煮八分熟取起剁作小塊鍋内放脂油
少許俟滚入鷄掩蓋周密燒極熟加酒醋各拌和塩四圍
澆匀烹之次用文火以十分酥熟為度

瓜鷄　肥母鷄一只治净取膴肉去皮以小刀披薄縷切之
極細又切醤瓜絲少許同入盆内熬脂油極熟將熱油傾
入瓜鷄盆泡透拌過再傾油入鍋一滚傾瓜鷄盆再拌之
瀝出其油少入姜末乘热作饌最佳

鷄雜

膾鷄腦　配豆腐膾

膾鷄舌　生鷄舌配鯽魚舌膾

拌鷄腎鷄舌　熟鷄腎鷄舌配芦笋糟油拌

炒鷄血　脂油葱羌醬油酒醋同炒以嫩為妙　又鷄血加肉打丞　又取鷄血為条加鷄湯醬醋索粉作羮宜於老人　又鷄血未燉熟者和石膏豆腐或鷄蛋清同摟用銅勺畓燗

煨鷄翅　去骨配猪胰加作料煨　鷄肫同

醉鷄翅　鷄翅第一節煮熟去骨入白酒娘醉　鷄肫同

糟鷄翅　布包入陳糟坛　鷄肫同

糟鷄腎　鷄去膜打成腐作膾名鳳髓湯　又鷄腎數十枚

火腿片笋片脍　又鷄腎数十枚煮微熟去膜用鷄湯作
料煨之鲜嫩絶倫　又鷄腎去外膜作羹
鴨腎羊腎同并作各種襯菜　又入陳糟坛一日即香
煨鴨腎　鷄腎鷄翅配蘑菇煨
鷄肫丁　切丁配笋丁鷄冠油丁盐酒燒
蘿卜炒鷄肫　切丁配用蘿卜丁酒醬油脂油蒜花炒
油煠青肫　鷄肫切片油煠醮椒末　又手撕青肫油煠醮
芥末醬油
炒双翠　鷄肫切片配鴨肫片油醬炒
鷄肝丁　切丁加醬油酒燒　又用酒醋烹炒以嫩為貴又
先将蒜片加作料燒熟再入鷄肝丁略燒去生性即起老
則味差

烹炒鷄肝　生肝切片用鷄油入紅鍋爆加醬油青蒜絲烹
鷄肝圓　生鷄肝入蛋清豆粉盐酒劗圓燒
鷄肝糕　劗絨配脂油丁洋糖糯米粉烝熟切塊
鷄肝春餅　切丁配脂油丁醬油酒燒搼春餅油煠
瓤肫肝　鷄肫肝燒熟裝蔴油腐内加作料燒
拌肫肝　煮熟切絲配蒜絲蔴油盐醋拌　糟亦可
醎菜心煨鷄雜　一切鷄雜切碎配火腿片笋片醃菜心先
用清水煮去醎味擠干同入鷄湯酒花椒葱飛盐煨　鴨
雜同　腐皮裹鴨肝脍
鷄掌　取鷄掌腿去老皮煮熟剔骨聽用
鷄鴨肫肝羹　炒鷄肫肝片

鷄蛋

名百日虫過百日即壞

燉鷄蛋　配研碎瓜子仁或松子仁加醬油或糟油稠燉

乳鮮湯　鷄蛋清攪匀加盐酒洋糖攪隔水燉

楊妃蛋　鷄蛋十個打散加洋糖滚水冲和重湯燉要味厚
去糖加各鲜汁

蛋腐　蛋清用箸打数百回切勿加水以酒醬油及提清老
汁調和代水加香芃丁蝦米鲜笋粉更炒燉時将碗底架
起止令入水三四分上盖小碟便不起蜂窩　鴨蛋同

悶葵花蛋　鷄蛋入盐酒打透鷄油悶

雲陽湯　蛋清攪匀配肉絲紫菜鷄湯盐酒醋蒜葱花

煨蛋白　鷄蛋白襯火猪腰或魚肚鹿筋冬笋煨又用醬油

茴香煨

文蛋　生蛋入水一二滚取去擊碎壳用武夷茶少加盐煨一日夜内白皆变绿色咀少許口能生津

肉幢蛋　揀小鷄蛋煮半熟打一眼将黄取去填碎肉作料烝

蛋絲　整蛋針一小孔攪匀倒粟流入滚湯内即成蛋絲作各菜澆頭　又将攪匀入細眼珠鉄杓漏入滚水内亦可

燒鷄蛋　熟蛋切两段加甜醬燒

燒蛋白丁　鷄蛋白切丁加脂油醬油酒葱花燒

烹熟蛋片　熟蛋切片脂油甜醬豆粉烹

炒鷄蛋　配茭白絲或笋絲荸菁絲炒

荷色蛋　去壳不打碎傾熟油鍋内煎加盐葱花椒末又全蛋傾滚水鍋帶湯盛小碗内少加飛盐葱花

变鷄蛋　鷄蛋百枚盐十两先以濃茶潑盐成滷炭灰一半蕎麥灰一半栢枝灰一半和成泥糊各蛋上一月可用清明前做者佳若鴨蛋秋冬時做者佳夏月蛋不堪用

鷄蛋酥　鷄蛋洋糖米粉蔴油和匀入小銅圈上熬脂油烙

鷄蛋糕　蛋清和香餡米粉和酵水洋糖脂油釘烝熟切塊

又鷄蛋和炒麪洋糖小銅圈印上鏊烙可分黄白二色

又鷄蛋二十個用箸打沫投別器再打取沫白麪二斤入沫調稀（如不稀少加水）入洋糖十二两松仁一两脂油三两和匀布墊籠底烝切塊

醬鷄蛋　鷄蛋帶壳洗净入甜醬一月可用不必煮　取黄生用甚美其清化如水可揾物當香油用之　鴨蛋同

烝鷄蛋　鷄蛋去壳放碗中将箸打一千回則烝之絶嫩一煮而老千煮而反嫩加茶葉煮亦好加醤煨亦可其他則或煎或炒俱可

假牛乳　用鷄蛋清拌甜酒娘連打入化上鍋烝之以嫩膩為主火候遅便老蛋清太多亦老

白煮蛋　将蛋同凉水下鍋煮至鍋边水响撈起凉水泡之俟蛋極冷再下鍋二三滚取起其黄不生不熟最為有趣

鴨蛋同

蛋捲　用蛋打勻下鉄杓其杓先用生油擦之乃下蛋煎當輪轉令其厚薄均勻候熟揭起逐次煎完壓平用肉半精半肥者（不可太細）刀剉和豆粉鷄蛋菜油甜酒花椒八角末葱花之類（或加醃花生肉）攪勻取一小塊用煎蛋皮捲之如薄餅式

将两頭輕〻折入逐個色完上籠烝用　鴨蛋同

鷄蛋糕　每麫一斤配鷄蛋十個洋糖半斤合一處拌勻盖盔放灶上熱處過一飯時入籠烝熟以筷子揷入不粘為為度取起候冷切片用如做乾糕灶上熱後入鉄炉熨之

又麫一斤配鷄蛋黄十六個洋糖半斤酒娘半碗揹去糟只用酒汁合水少許和勻用筷子攪稠吹去沫放热處令發籠内用布铺好傾下烝之

西洋蛋捲　洋糖白麫各一斤鷄子十枚與糖麫攪勻過一二時冬月過三四時上下用鉄鏊炙之乘热捲好

鷄蛋三個打一碗　陸續添入鷄汁或蝦油加盐打一千下或二千下燒開水将蛋碗燉上不可過老如加火腿米蝦米更美

野鷄　十月有　又名山鷄

野鷄披膴肉　取胸膴肉披滔入醬油浸過以網油色放鉄栅上燒之作方塊可作捲子亦可　又披片加作料炒又作脯作丁又當家鷄整煨　又先油煠拆絲加酒醬油同芹菜冷炒　又生片其肉入火鍋中登時可用

煮野鷄　河水煮熟片用蘸蝦油

野鷄湯披滔片配火腿片笋片鮮汁作湯

滚野鷄　披滔片用滚热肉湯貯煖鍋或洋鍋俟鍋大滚入醃菜或虀菜冬笋片蒲笋諸嫩物將野鷄片投入立刻色白可用遲則老矣

膾野鷄　披片配笋片鷄湯醬油葱花豆粉膾

野鷄瓜　去皮骨切丁配醬瓜冬笋瓜仁生羌各丁菜油甜

醬或加大椒炒

炒野鷄　披片入微热鍋鷄油炒　又生野鷄片拌作料入微熟鍋中緩々炒熟　又取家鷄生羗肝切片拌作料於極热鍋中略炒配入均宜以嫩為主

野鷄切方片油煎　又油煠野鷄去骨加作料燒　又野鷄片配荸薺菜片燒切絲亦可

炙野鷄　與燒家鷄法同惟腹内不用葱捲

野鷄圓　剗圓脂油煠酥加作料烹　又野鷄圓配醃菜心

瓤野鷄　灌入鷄冠油加作料煨

野鷄捲　切片網油包裹扎兩頭又燒或油煠蘸椒盐

野鷄麪捲　切丁用笋尖剗碎作餡油麪包捲入脂油煠

野鷄餅　生野鷄肉入豆粉蛋清炒盐剗絨作餅脂油煎

野鷄麪　野鷄配笋片入清鷄湯一滾即起原汁下麪

野鷄粥　切釘加盐酒煮連湯下香稻米煨粥

燒野鷄　野鷄去骨披方寸片切塊紅燒配豌豆葉